

Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels
Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
Band: 15 (1906)
Heft: 2

Artikel: Geschäftliche Ratschläge
Autor: Meister Hämmerli
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-521644>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.04.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Abonnement

Für die Schweiz: 1 Monat Fr. 1.25, 3 Monate „ 3.—, 6 Monate „ 5.—, 12 Monate „ 8.—

Für das Ausland: (inkl. Portoschlag) 1 Monat Fr. 1.50, 3 Monate „ 4.—, 6 Monate „ 7.—, 12 Monate „ 12.—

Vereins-Mitglieder erhalten das Blatt gratis.

Inserate:

7 Cts. per 1spaltige Millimeterzeile oder deren Raum. Bei Wiederholungen entsprechend Rabatt. Vereins-Mitglieder bezahlen 3 1/2 Cts. netto per Millimeterzeile oder deren Raum.

Schweizer Hotel-Revue



REVUE SUISSE DES HÔTELS

Organ und Eigentum des Schweizer Hoteller-Vereins

15. Jahrgang | 15^{me} Année

Organe et Propriété de la Société Suisse des Hôtelliers

Erscheint Samstags. Parait le Samedi.

Abonnements

Pour la Suisse: 1 mois . . Fr. 1.25, 3 mois . . „ 3.—, 6 mois . . „ 5.—, 12 mois . . „ 8.—

Pour l'Etranger: (inclus frais de port) 1 mois . . Fr. 1.50, 3 mois . . „ 4.—, 6 mois . . „ 7.—, 12 mois . . „ 12.—

Annonces:

7 Cts. par millimètre-ligne ou son espace. Rabais en cas de répétition de la même annonce. Les Sociétaires payent 3 1/2 Cts. net p. millimètre-ligne ou son espace.

Redaktion und Expedition: Sternengasse No. 21, Basel * TÉLÉPHONE 2406 * Rédaction et Administration: Sternengasse No. 21, Bâle.

Verantwortlich für Redaktion und Herausgabe: Otto Amsler, Basel. — Redaktion: Otto Amsler; K. Achermann. — Druck: Schweiz. Verlags-Druckerei G. Böhm, Basel.

Aufnahms-Gesuche. * Demandes d'Admission.

Monsieur Carlo Clausen, propriétaire de l'Hôtel Beau-Séjour à Château d'Oex... Parrrains: MM. Jules et Emil Berthod, Hotel Berthod, Château d'Oex.

Ablösungen der Neujahrs-Gratulationen.

Exonérations des Souhaits de Nouvelle Année. Durch einen Beitrag zu Gunsten des Tschumi-Fonds der Fachschule haben sich von den Neujahrsgratulationen entbunden:

Übertrag aus letzter Nr. Fr. 4758 (Hievon Fr. 1600 in Antelshöhe). Mr. Vignau G., Pension Minerva, Genève.

Zur Ausbildung der Kochlehrlinge. (Eingesandt.)

Mit grossem Interesse habe ich die Ausführungen des Experten zum Kapitel Kochlehrlingsprüfungen in No. 47 der 'Hotel Revue' gelesen und seien mir einige unmassgebliche Bemerkungen zu dem Thema gestattet. Einen Satz in den Ausführungen des Herrn Experten möchte ich ganz besonders unterstreichen. Er lautet: 'Die Theorie sollte in der Küche eine grosse Rolle spielen' und bis heute ist es damit leider noch recht traurig bestellt. In den meisten Fällen beherrscht der angehende Koch nach beendeter Lehre kaum die alternierendste Terminologie und über die Wissenschaft, die einzelnen Geräte und Utensilien bei Namen zu nennen, ist er wohl kaum hinausgekommen. Zunächst ist eine, wenn auch nur oberflächliche Kenntnis der französischen Sprache unerlässlich. Die Franzosen haben nun einmal das Verdienst, technische Ausdrücke in der Küche zuerst gebracht und entwickelt zu haben, und wenn ihre Küche heute bei dem internationalen Publikum noch immer die bevorzugteste ist, so verdankt sie es wohl nicht zum geringsten Teile auf diesem Umstande. Der theoretische Unterricht soll zeigen, dass der Küche ein System zu Grunde liegt, dessen Grundlage auf welcher sich die ganze Wissenschaft aufbaut, ein jeder beherrschen muss. Die Schwierigkeit liegt zunächst in der Sichtung des Stoffes; alles Unwesentliche muss weggelassen und besonders dem Unfug bei der Benennung der Gerichte energisch gesteuert werden. Man sehe sich nur einmal so ein Rezeptbuch von einem Lehrling an! Welch eine Verwirrung der Begriffe! Aber wo soll der Junge seine Weisheit hernehmen, wenn er keine theoretische Anweisung erhält und heimlich abends das niederschreibt, was er tagtäglich mit vieler Mühe manchmal sogar falsch abgesehen hat? Man erzähle dem Jungen etwas über die Entwicklung der Küche, über das Leben der grössten Vertreter derselben, Brillat Savarin etc., und wecke auf diese Art zunächst sein Interesse; man bringe ihm den Begriff bei, dass die Küche

kein Handwerk, sondern eine Kunst sei, dass es nicht bloss genügt zu wissen, wie ein Gericht zusammengesetzt wird, sondern auch warum es gerade so gemacht wird; man setze ihm auseinander, wie das Menu zu stande kommt und erkläre ihm die Unterschiede zwischen Dejeuner, Diner und Souper. Man teile die Suppen in Gruppen, in klare Suppen, gebundene Suppen, Purée-Suppen u. s. w. Bei dem Kapitel 'Sauce', welches als das schwierigste gilt, lässt sich gerade in der Theorie das System am besten nachweisen; da gibt es zunächst zwei Grundsaucen, die Espagnole und die Velouté, von denen sich eine unendliche Menge anderer Saucen ableiten lassen durch einfaches Hinzufügen von fumets, Essenzen und Ingredienzien; die sinnverwirrende Mannigfaltigkeit und Verschiedenheit wird plötzlich einfach und klar und jetzt erst kommt der Lehrling zur Erkenntnis, weshalb der Chef ständig demi-glace und allem die bain-mari bereit hält, trotzdem auf dem Menu nichts verzeichnet steht; dann kommen die verschiedenen selbständigen Gruppen, die Buttersaucen, Oelsaucen, Milchsaucen etc.

Vor allem warne man den Lehrling, fürs Auge zu arbeiten, solange wie Qualität der Zubereitung noch zu wünschen übrig lässt. Die Dekoration kommt erst in zweiter Linie.

Ich will hier nur die Anregung geben. Die Ausarbeitung des eigentlichen Lehrplanes muss ich der berufenen Feder eines Fachmanns überlassen. Ich bin fest überzeugt, dass ein intensiver theoretischer Unterricht dem jungen Manne ein grösseres Interesse für seinen Beruf einflösst, ihm eine Sicherheit in der Arbeit gibt und vor allem ihn zum logischen Denken und selbständigen Urteil heranbildet. Ein auf diese Weise ausgebildeter Koch wird, sofern er von Mutter Natur nur einiges Talent mitbekommen hat, auch imstande sein, das System weiter auszubilden und eigene Platten auszuarbeiten, (ohne stets an der Schablone kleben zu bleiben, wie das sehr häufig der Fall ist) dem jeweiligen Geschmack und Bedürfnis des Hauses, wo er gerade arbeitet, Rechnung zu tragen. Man bewahre den jungen Mann aber auch vor Ueberschätzung der französischen Küche; auch ausserhalb derselben gibt es leckere Gerichte, und auch die anderen Küchen sind des Studiums wert.

Jedem Chef ist es nun nicht gegeben, sein Wissen und Können auch theoretisch von sich zu geben und würde sich da wohl der Ausweg bieten, dass z. B. in einer grösseren Stadt von 2 bis 4 Uhr nachmittags Vortragskurse abgehalten würden, die von einer berufenen Persönlichkeit zu leiten wären.

Es gibt wohl kein anderes Geschäft, bei welchem sich der Lernende seine Kenntnisse so mühsam zusammensuchen muss, wie gerade im Hotelbetrieb; denn was bei der Küche zutrifft, ist leider auch in anderen Zweigen des Betriebes der Fall; ich greife für heute nur den Sekretär heraus. Nach vielen Bemühungen und Bestrebungen ist es in Deutschland gelungen, den Hoteller als Vollkaufmann anerkannt zu wissen und es steht auch unumstösslich fest, dass der moderne Hotelbetrieb kaufmännisch betrieben und geleitet werden muss. Aber auch da happens es mit der Ausbildung der betreffenden Angestellten sehr. Unter 100 Sekretären, Kassieren, chef de reception und wie die Titel alle heissen, befinden sich — möchte ich behaupten — kaum 5, die mit 'Soll' und 'Haben' Bescheid wissen; es gibt da tausende tüchtige und mit Fach- und Sprachkenntnissen gut ausgerüstete junge Leute, die den eng gezogenen Pflichtenkreis ihres Postens wohl voll und ganz ausfüllen, die aber schon ein gelindes Gruseln überkommt, wenn sie von doppelter Buchhaltung

und Bilanz nur reden hören. Das Wort Bilanz ist für sie ein geheimnisvolles Etwas, ein Konglomerat von unentwirrbaren rätselhaften Zahlen, aus denen es kein Entrinnen gibt; über die Führung vom Hotel-Journal (Kolonnensystem), Kassabuch (Kladde) und Rekapitulation sind sie eben nicht hinausgekommen, aus dem einfachen Grunde, weil ihnen im Hotel mit ganz wenig Ausnahmen die Gelegenheit zur Ausbildung darin fehlt. In den kleineren Geschäften besorgt eben der Inhaber die innere Buchführung selbst, oder er lässt sich von Zeit zu Zeit einen Bücherexperten kommen, während die grösseren sowohl wie auch die Aktiengesellschaften sich einen speziellen kaufmännischen Buchhalter engagieren, der zu oft über die in dieser Hinsicht weniger geschulten Direktor das Uebergewicht erhält, was der Autorität des letzteren gewiss nicht zum Vorteil gereicht. Vielleicht macht ein Leser den Vorschlag, wie diesem Mangel an Ausbildungsgelegenheit abgeholfen werden könnte; er würde sich den Dank vieler Tausenden von Angestellten erwerben, die gewiss gerne alles tun würden, um sich auch in diesem Zweige ausbilden zu können. Es würde das Ansehen des ganzen Standes nur heben, wenn das Hotel auch diese Arbeit durch eigene Fachleute ausführen lassen könnte und nicht gezwungen wäre, so viele Elemente aus anderen Branchen herüberzunehmen, die zwar auf diesem einen Gebiet Spezialisten sind, dagegen meistens der Hotel-Fachkenntnisse entbehren; ganz abgesehen davon, dass dann Hotelangestellte nicht mehr in so leichtsinniger Weise Geschäfte übernehmen würden, um sich selbständig zu machen und dann erst hinterher durch Schaden klug werden.

E. R.

höhung der Preise für die einzelnen Leistungen oder, wo dies ganz unuttunlich, durch deren Vereinfachung bzw. weniger opulente Herstellung geschehen. Letzteres dürfte sich mit Ausnahme der von ganz exklusiver Kundschaft frequentierten Häuser wohl allgemein am leichtesten durchführen lassen und würde wohl auch zweifellos bei der Mehrzahl der Gäste Zustimmung finden, zumal ohnehin innerhalb der letzten zehn Jahre deren Neigungen sich unverkennbar mehr einer Vergrösserung des allgemeinen Komforts als der der kulinarischen Genüsse zugewandt zu haben scheinen. Am deutlichsten ist dies an der zunehmenden Table d'hôte-Midigkeit zu erkennen, die fast regelmässig mit der zu grossen Reichhaltigkeit der Gerichte und der Opulenz ihrer Zubereitung erklärt wird. Die ungeheuren Opfer aber, die wir gerade damit bringen, werden weder erkannt noch gewürdigt. Fragen mich doch z. B. mehr als einmal Tischgäste (und darunter Damen!) nach Beendigung einer Table d'hôte aus 6-7 Gängen bestehend und von weit über 100 Personen, 'ob dies alles denn meine Frau allein fertig bringe, oder ob sie wohl noch eine Hilfe habe?' Als ich ihnen dann plausibel machte, dass hierzu nicht nur mehrere Köche, sondern auch noch verschiedenes andere Küchenpersonal erforderlich seien, waren sie höchlichst erstaunt über so grosse Unkosten und meinten, dass dann doch wohl nicht allzuviel verdient werden könne! Die meisten aber fragen nicht und halten uns für viel zu verunfähig, als dass wir ihnen etwas schenken wollten, daher auch die zartsinigste Redensart: 'Lieber den Magen verrenken, als dem Wirt was schenken'.

Geschäftliche Ratschläge.

Von Meister Hämmerli*

Zur Reform der Hotelküche

sprach an der ausserordentlichen Generalversammlung des Internationalen Vereins der Gastwirtsbesitzer am 7. Dezember in Braunschweig anlässlich der Beratung der Preiserhöhung in den Hotels Hr. Th. Bioger, Ems, ein gutes Wort, aus seiner 50jährigen Erfahrung schöpfend. Wir zitieren aus der 'Wochenschrift' folgende Sätze: 'Wenn zu einer Zeit, in der der Getränkekonsum noch einen Hauptfaktor unserer Einnahmen bildete, die Anschauung, dass an der Küche aus Rücksicht auf diesen Konsum nichts verdient zu werden brauche, noch eine gewisse Berechtigung haben mochte, so kann diese Anschauung doch heute, nachdem die Einnahmen aus demselben sich infolge der Anti-Alkoholbewegung und vielleicht auch noch anderer Einwirkungen, um die Hälfte und mehr vermindert, die Ausgaben für die Küche aber durch eine sich mehr und mehr steigende Fleisch- und Lebensmittelverwertung sich innerhalb des letzten Jahres um 20-30% vermehrt haben, unmöglich länger aufrecht erhalten werden und dürften nachgerade auch die ängstlichsten Gemüter zu der Ueberzeugung gekommen sein, dass es so nicht weiter gehen kann. Es muss unter allen Umständen, und zwar durch gemeinsames Vorgehen, dahin gewirkt werden, dass der Küchenbetrieb, dieser mühevollste und undankbarste unseres Gewerbes, sich nicht nur selbst erhält oder gar noch Opfer erfordert, sondern dass er einen, seiner Bedeutung entsprechenden Nutzen an die Geschäftskasse abliefern, wie sich das eigentlich von selbst versteht und wie dies anders in einem kaufmännischen Betrieb auch gar nicht erwartet werden kann. Die Art, wie dies zu geschehen hat, wird sich natürlich nach dem Rang und der Eigenart des Hauses zu richten haben und kann entweder durch Er-

- 1. Geordnete Buchführung und richtige Preisberechnung sind die notwendigen Grundlagen jeder Geschäftsführung.
2. Gute Ware, gute Preise; guter Name, gute Kundschaft.
3. Gute Kundschaft ist ein Vermögen wert, das man nicht ob einmaligem Gewinn aufs Spiel setzen darf.
4. Keine unlohrende Arbeit annehmen, keine verpfuschte abliefern.
5. Klein anfangen ist lobenswerter als grossartig verkrachen.
6. Was hilft mir der grosse Umsatz, wenn ich nichts verdiene?
7. Schlechte Gewohnheiten, schlechte Zeiten! Bessere deinen Handel und Wandel, und die Zeiten werden sich auch bessern.
8. Kaufe nur, was du notwendig brauchst. Was man bloß kauft, weil es wohlfeil ist, immer zu teuer bezahlt.
9. Viele unnötige kleine Ausgaben fressen das grösste Einkommen auf.
10. Nur mit Wechseln zahlen heisst: den Teufel an die Wand malen.
11. Bar einkaufen, nur gegen bar verkaufen, dann wird kein Betriebsbeamter dir nachlaufen.
12. Lange Kredite — lange Gesichter.
13. Vereinige deine Kräfte auf wenige Zwecke und Ziele. Erfasse den richtigen Moment zur Ausführung.
14. Fleiss und Ausdauer sind Anfang und Ende jedes geschäftlichen Erfolges.
15. Der erste und der letzte in der Werkstatt, dann geht alles Geschäft glatt.

* Aus dem 'Schweizer Gewerkekalendar' 1906. Verlag Büchler & Co., Bern. Preis in Leinwand Fr. 2.50, in Leder Fr. 3.—

16. Für den faulen und untauglichen Arbeiter ist der geringste Lohn zu hoch; heissige und treue Arbeiter halte warm.
17. Das beste Arbeitszeugnis ist für den tüchtigen Arbeiter gerade gut genug.
18. Versichere dein Leben, deine Gesundheit, dein Haus und deine Verkat.
19. Halte treu zum Verein der Gleichgestellten und Gleichgesinnten.
20. Bilde dich weiter durch Fachschriften und Fachzeitungen.

Kleine Chronik.

Wilderswil. Hier soll laut „Oberl. Volkbl.“ eine Geflügelzuchtanstalt errichtet werden.

Aarau. Herr Emil Amsler, hängjähriger Oberkellner des Hotel Müller in Schaffhausen, übernimmt auf 1. Februar pachtweise den Gasthof zum Ochsen.

Schimberg-Bad. Herr J. B. Genelin wird sein Geschäft auf nächste Saison vergrössern, sodass die Bettenzahl von 100 auf 148 steigt.

Berner Oberland. Das Hotel und Kurhaus Staffelfeld ist mit 1. Januar in den Besitz der Frau A. Meyer-Blumenstein in Bern übergegangen.

Gersau. Die Hotels Hof Gersau und Rüssli sind käuflich in den Besitz des Herrn Dr. J. Baldegger-Kälin übergegangen.

Lausanne. Herr Fr. Wissel, Besitzer der Hotel National in St. Moritz-Bad, hat das neubauete Hotel Eden et Balances in Lausanne übernommen mit Antritt am 1. April.

Brunnen. Laut „Gotthardpost“ soll hier ein Kursaal erstellt werden. Der dafür in Aussicht genommene Platz unterhalb des Hotel Waldstätterhof gehört dem Bezirk Schwyz.

Bulle. Das Hotel des Alpes ist mit seinen Dependancen an eine Aktiengesellschaft übergegangen zum Preise von 260,000 Fr. Das Hotel wird wahrscheinlich umgebaut werden.

Vulpera-Tarasp. Die Pension Silvana wird von Mitte Mai an von den Schwestern Schöbeler, früher Hotel National, Beatenberg, pachtweise in Betrieb genommen.

Bulle. Mr. H. Pierroz-Kühne, propriétaire de l'Hotel Terminus à Fribourg, prends à son compte dès le 1^{er} février, le nouvel Hotel Moderne à Bulle, tout en conservant la direction de l'Hotel Terminus jusqu'au 15 août 1906.

Ausbeutung der Hoteliers. In diesem Kapitel gehört, was das Bündner Blatt „Grischun“ mitteilt, dass nämlich in Celerina vor kurzem eine Versammlung von Milchproduzenten und Milchlieferanten beschlossen habe, den Hotels keine Milch mehr unter 30 Cts. per Liter zu verkaufen.

Winter-Fremdenblatt. In Interlaken erscheint diesen Winter das Fremdenblatt „Wintersport Berner Oberland“. Das Blatt ist in ähnlicher Art ausgestattet wie das Sommer-Fremdenblatt des Berner Oberlandes. Es enthält englische, französische und deutsche Artikel.

Chamonix. Le chemin de fer électrique du Fayet-St-Gervais à Chamonix sera maintenant en exploitation pendant tout l'hiver 1905-06 pour le transport des voyageurs, de leurs bagages et des marchandises à grande vitesse, en même temps que les principaux hôtels resteront ouverts à Chamonix toute l'année.

Breitrafer Weinfälscher. Der Reichstagsgeordnete Weingutsbesitzer Otto Sartorius in Frankenthal, bayerische Pfalz, wurde wegen fortgesetzter Vergehen gegen das alte und neue Weingesetz zu einer Geldstrafe von 6000 Mk. bzw. 6 Monaten Gefängnis sowie zur Tragung der Kosten verurteilt; ausserdem wird die Einziehung der Weine verlangt. Seit Jahren hatte er die Weinfälschung in grossem Masse betrieben. Sein jährlicher Gewinn daraus wurde auf 100,000 Mk. geschätzt.

Heisse Quellen im Simplon. In der „Nat.-Zig.“ wird auf die Bedeutung der heissen Quellen im Simplontunnel hingewiesen. Sie sind so heiss, dass sie leicht, wie die von Pfäfers, ziemlich weit weggeleitet werden können, ohne an Intensität zu verlieren. Sie sind so ausgiebig, dass sie zur Speisung von grossen Schwimmbädern neben Wannenbädern ausreichen würden. Sie haben so viel Gefälle, dass sie ohne Anwendung künstlicher Kraftmittel zu starken Duschbädern verwendbar wären. Das Quantum würde sogar noch hinreichen, im Winter die Gebäulichkeiten der Kuranstalt zu heizen, sodass Sommer- und Winterbetrieb möglich wäre.

Die Bordeaux-Ernte ist reichlicher ausgefallen als man zuerst erwartet hätte, am besten noch der Medoc, des dortigen Sandbodens wegen. Im allgemeinen hat jedoch die diesjährige Weinerte Frankreichs, wie die anderer Länder, insbesondere auch Deutschlands, unter den Unbilden der Witterung gelitten, die für die Ausbreitung der von allen Weinern gefürchteten Robkrankheiten, Phylloxera, Peronospera und Mehltau verantwortlich ist. Doch lässt sich nicht von jedem Weinjahr ein gutes Ergebnis erwarten, und sind von den früheren, guten Jahrgängen reichliche Vorräte vorhanden, um jeden Ausfall zu decken.

Caux. Letzte Woche machte auf Caux-Palace, oberhalb Montreux, der bekannte Sportsman und Automobilist Ernest Cuenod aus Paris Versuche mit dem berühmten photo-elektrischen Scheinwerfer Krieger, der eine Lichtstärke von 130 Millionen Kerzen erreichen kann, und aus auf den Wunsch des Direktors Bulezins vom Caux-Palace aus Paris geholt worden war. Cuenod wollte mit der Vornahme des Versuchs auf Caux beweisen, dass der Scheinwerfer ganz bequem auf seiner zweirädrigen Lafette per Automobil (das im gleichzeitig als Stromerzeuger dient, mit 100 Ampères, 65 Volt) auf diese Höhe von 1100 m geführt werden kann, wobei Steigungen bis 18% zu überwinden waren. Die Lichtgarben und die optischen Signale wurden längs der ganzen Küste des Genèveses bis in die Nähe von Genèf gesehen.

Davos. Zu dem in letzter Zeit vielfach besprochenen Thema elektrischer Heizung wird der „Schw. Fr. Presse“ geschrieben: „Richtig ist, dass man in Davos keine Opfer scheut, den Kurort völlig frei zu machen von allen Rauchbelästigungen und zu diesem Behufe schon jetzt sehr viel Geld zu Versuchen offeriert hat. Man hat in einzelnen Fällen elektrisch geheizt, gekocht und gebacken. Die Betriebskosten waren zu hohe. Aus all den Studien, Versuchen

und Bemühungen ging das heute im Betrieb stehende Gaswerk hervor, das nun berufen ist, den Kurort rasch zu machen. Die Gaspreise sind bescheidene und wenn einmal das im Wurf liegende Gesetz „Wer raucht, wird bestraft“ durch die Gemeinde sanktioniert ist, dann wird das Gaswerk, das zirka 20 km von Davos entfernt ist, dazu berufen sein, dasjenige zu leisten, was das in Frage stehende elektrische Werk, das nie über den Rahmen des Projektes hinausgekommen, zu leisten hätte.“

Schweizerwein-Proben. Durch den Verein der schweizerischen analytischen Chemiker wurden im Frühjahr 1905 in den verschiedenen Weinbaubezirken der Schweiz 391 Weinproben erhoben und in kantonalen Laboratorien auf ihren Gehalt an Alkohol, Extrakt, freien Zucker, Gesamtsäure und Mineralstoffen untersucht. Nach der Statistik hat das Wallis die alkoholreichsten Weine: alle Walliser Weine enthalten 10, 42 über 11, 25 über 12, 4 über 13, 2 über 14% Alkohol; Neuenburg hat von 71 Proben 31 über 10, 14 über 11, 2 über 12, 1 über 13%, Waadt von 254 Proben 69 über 10, 47 über 11 und über 12%, Genève von 41 Proben 17 über 10, 3 über 11, 2 über 12, 1 über 14%, Grot von 471 Proben 74 Proben über 10 und 4 über 11%. Die extraktreichsten Weine gedeihen im Rheintal; ein Muster aus dem Completer Rebberg zu Malans enthält 26,900 ein solches aus demselben Rebberg zu Chur 28,46 gr. Extraktstoffe per Liter.

Vom Champagner. Ungünstige Witterung mit schweren Gewittern und Hagelschlag in den Monaten Juli und August sowie anhaltender Regenfall während der Weinlese, haben in den hauptsächlich für den Champagner die Trauben liefernden Distrikten Frankreichs viel Schaden angerichtet, sodass bei der Auswahl der Trauben grosse Sorgfalt angewendet werden musste. Daher lässt sich 1905 als kein gutes Weinjahr bezeichnen und nur einen leichten Wein erwarten. Dagegen war 1904 ein guter Jahrgang und der im letzten Sommer auf Flaschen gezogene Champagner entwickelt sich, wie man hört, sehr gut und vielversprechend. Es müssen jedoch 3-4 Jahre vergehen, ehe der in einem Jahre gewonnene Champagner an den Markt kommt. Und da der zurzeit im Handel befindliche Jahrgang 1900 tatsächlich die letzte beste Ernte war, so erhält der Konsument gerade gegenwärtig eine besonders gute Qualität Champagner.

Heimatschutz. Laut einer Korrespondenz der „Bad. Nachr.“ soll der Reichsbach bei Meiringen angezapft und industriellen Zwecken dienstbar gemacht werden durch Anlage eines Elektrizitätswerkes, wodurch das Wasserquantum des Reichenbachfalls arg vermindert würde. Besagte Korrespondenz bemerkt nun hierzu: „Die Oberländer werden sich schwerlich den schönen Reichenbachfall, ein Juwel im schönen Landschaftsbild, beeinträchtigen lassen. Die Gesellschaft, deren grösster Aktionär der Staat Bern ist, würde im ganzen Hasli einen wahren Sturm entfesseln, wenn durch sie der schöne Reichenbach angestastet würde. Hier sollte sich die bernische Vereinigung für Heimatschutz ins Mittel legen. Bereits hat sie in einer Eingabe an die Bundesversammlung für den Fall einer Konzessionserteilung der Schöideggbahn verlangt, dass den Konzessionsären gewisse Bedingungen auferlegt werden. Durch sie werden Reichenbach und das Gebirgsmaad vor Veranstaltungen durch die Bahn geschützt. Der

freie Blick ins Rosenhauental bleibt gewahrt, eine etwaige Bahn nach dem Faulhorn darf weder den Bachsee noch die Talebene, in die er gebettet ist, berühren.

* Briefkasten. *

E. G. in L. und C. H. in B. Ihre Frage betr. das „Adressbuch der Schweiz“ von C. Leuchs & Co. in Nürnberg beantwortet wird darin, dass diese Firma sich ausschliesslich mit der Herstellung von Adressbüchern, und zwar aller Länder der Erde, befasst und dass dasjenige der Schweiz als vollständig und übersichtlich bezeichnet werden kann. Es ist kein Reklamebuch, sondern ein „Nachschlagewerk für Reisende, Fabrikanten, Handel- und Geschäftsleute und eignet sich daher für Hotels mit solcher Klientel zum Auflegen im Lesezimmer bestens. Soviel wir wissen, ist gegenwärtig die 11. Auflage für nächstes Jahr in Arbeit. Der Subskriptionspreis ist, wenn wir nicht irren, Fr. 25.-, auf jeden Fall nicht höher.

Frage und Antwort.

1. Ein Mitarbeiter ersucht uns, folgende Frage zur öffentlichen Diskussion zu stellen: „Welches ist wohl der beste Lehr- und Bildungsgang des Hoteliers?“
Allfällige, aus unsern Leserkreisen eingehende Erörterungen über diese Frage werden wir gerne publizieren.
2. Wie können Parkettfußböden, die infolge allzugrosser Trockenheit, z. B. durch Zentralheizungen, stark eingegossen sind und überall schmale Fugen aufweisen, ohne Holz am besten wieder gänzlich dicht und eben gemacht werden? Gibt es einen geruchlosen, möglichst hart werdenden Kitt dafür? Darf nicht bröckeln. Wo wird derselbe bezogen, oder durch wen werden solche Arbeiten besorgt? Es werden wohl viele Kollegen ähnliches erfahren haben.
Diesbezügliche Auskunft an die Redaktion ds. Bl. wird dankbar entgegen genommen.

Hiezu eine Beilage.

Genè + Hôtels-Office + Genève
18, rue de la Corraeterie, 18
Internationales Bureau für Kauf, Verkauf und Pacht von Hotels, Gasthöfen und Expeditions-Inventuren. Grösst und geleitet von Hoteliers.
Bureau International pour Ventes, Achats et Locations d'Hotels, Arbrages, Expéditions, Inventaires. Créé et administré par un groupe d'Hoteliers.
Demander le prospectus et les formulaires.

An die tit. Inserenten! Gesuche um redaktionelle Besprechung werden nicht berücksichtigt. Reklamen unter dem Redaktionsstrich finden keine Aufnahme. Ein bestimmter Platz wird nur auf längere Dauer und gegen 10 bis 25% Zuschlag reserviert. Komplizierter Satz wird extra berechnet.

Ball-Seide Voile-Seide Musseline-Seide Backfisch-Seide

G. Henneberg, Seiden-Fabrikant, Zürich.

für Blusen und Hüben in allen Preislagen, sowie feins das Neuheit in schwarzer, weißer u. farbiger „Henneberg-Seide“ v. 95 Cts. bis Fr. 25.- p. Met. — Franco ins Haus. Muster umgeben.

Grosse Ersparnis an Löhnen
Bedeutende Schonung des Geschirrs
bietet jedem weitsichtigen Hotelier und Restaurateur die
Geschirrspülmaschine „Steinmetz“
auch „Columbus“ genannt
die mit vielen goldenen Medaillen an Ausstellungen prämiert wurde.
Spült, trocknet, wärmt und poliert bis 6000 Geschirre pro Stunde.
17 Referenzen von grössten Hotels etc.
Grösste Sauberkeit. Oeffnere Ausnützung des Geschirrs.
Vertretung für die Schweiz:
H. Tröger, Thalwil.

BASEL
Hotel Bernerhof & du Parc
Schöne, ruhige Lage gegenüber den Promenaden am Centralbahnhof. Moderner Komfort. Restaurant. Bäder. Civile Preise.
279
Alf. Geilenkirchen, Besitzer.

Personen- & Warenaufzüge
liefert als Spezialität
J. Ruegger, Maschinenfabrik, Basel

Kontroll-Uhren
24 1580 g
Bürk's Patent
Württ. Uhrenfabrik Schweningen.
Tragbar oder stationär
für Wächter, Wärter, Heizer, Arbeiter etc.
Man verlange Prospekte!
Hans W. Egli, Zürich II
Werkstätte für Feinmechanik.

Zu verkaufen ein gut kultivierter Weinberg
gegen 5000 Quadratmeter gross, mit Bauernhaus und Stall, situiert oberhalb Murato bei Lorarno auf prächtigem Hügel.
Offerten unter Chiffre **H 2491 R** an die Exped. ds. Bl.

Zu verkaufen
Familienvhältnisse halber, ein in bestem Gang sich befindendes
Hotel 2. Ranges mit eigenen Soolbädern
und zirka 50 Betten, an sehr frequentiertem Kurort. Günstige Kaufbedingungen; Anzahlung Fr. 30-50,000. Übernahme auf die Saison 1906. **Agenten verboten.**
Offerten unter Chiffre **H 2493 R** an die Exped. ds. Bl.

Gesucht: Tüchtiger Hotelier,
der sich mit Fr. 150,000 gesichert an einem zu gründenden Palace Hotel an der Riviera beteiligt. Auskunft durch:
Agentur Ad. Gintz & Co., Menton.
Kauf, Verkauf, Pacht von Hotels, Restaurants, Grundstücken u. dgl. — Auskmit frei.

Zu verpachten ev. zu verkaufen prächtiges Landgut an frequentierter aussichtsreicher Lage am Bodensee, bestehend aus 2 grossen Villen mit grosser Stallung inmitten grosser Anlagen und dazu gehörigem Wiesenland zum Betrieb einer
Fremden-Pension mit Restaurant.
Neu eingerichtet und möbliert, noch nicht im Betrieb gewesen. **Prima Existenz** für kautionsfähige, im Hotelfach erfahrene Leute. Die Landwirtschaft und Unterhalt der Anlagen würde der Besitzer übernehmen und ev. beim Pächter in Pension bleiben. Offerten unter Chiffre **H 2486 R** an die Exped. ds. Bl.

Kauf od. Pacht.
Kleineres Hotel oder Restaurant (Jahresgeschäft) sucht kapitalträchtigen Hotelier per sofort oder später.
Offerten an die Exped. ds. Bl. unter Chiffre **H 2487 R.**

Hotel-Direktion
gesucht auf Frühjahr von jüngeren tüchtigen Fachmännern mit geschäftskundiger Gattin. Beste Referenzen. Gegenwärtig Direktor eines erstklassigen Sanatoriums der Ostschweiz. Geß. Offerten unter Chiffre **H 2495 R** an die Exped. ds. Bl.

Hotel-Verkauf
am Bodensee.
Krankheit und vordergründigen Alters wegen Hotel mit Restauration, Sälen, Stallung, gut vermieteten Lokalitäten in Parterre, Wohnung im Anbau, zu verkaufen. Zinseinnahme Fr. 6000. Hohe Rendite nachweisbar. Hypothek gesichert. Anzahlung inkl. Inventar 50,000 Fr. Anfragen unt. Chiffre **R 4909 G** an **Haasenstein & Vogler, St. Gallen.**

Bureau de Représentations
LUGANO
Rue Carlo Battaglini 46
Promenades de Société et Voyages.
Exposition de Milan.
Achat, vente et locations de maisons et villas.

JEUNE MÉNAGE
parlant les trois langues, désire trouver soit une direction soit un hôtel à reprendre à l'année. Meilleures références et bonnes garanties financières. Adresser les offres à l'administration du journal sous chiffre **H 2475 R.**